



ANIELSKI PORANEK



SKŁADNIKI NA 6 DUŻYCH BUŁECZEK:

- × 1/2 kg mąki pszennej (do wypieków drożdżowych)
- × 125 g margaryny Śniadaniowej Klasycznej
- × 40 g świeżych drożdży
- × 3 żółtka
- × 1 jajko
- × 3/4 szklanki ciepłego mleka
- × 3/4 szklanki cukru
- × 1/2 łyżeczki soli

POZOSTAŁE SKŁADNIKI NA BUŁECZKI:

- × 1 łyżka margaryny Śniadaniowej Klasycznej
- × 1 łyżka cukru pudru
- × 2 łyżki mąki pszennej
- × 1 jajko
- × 2 łyżki mleka

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 słodkie bułeczki (1 łyżeczka margaryny Śniadaniowej Klasycznej)
- × 1 garść rozspanki
- × 1 łyżka oleju z orzechów włoskich
- × 2 mini banany (sok z cytryny, 1 łyżeczka margaryny Śniadaniowej Klasycznej)
- × 2 łyżki jagód
- × 20 g sera białego typu włoskiego
- × 1 łyżka prażonych orzechów laskowych
- × gęsty sos balsamiczny
- × szczypta soli himalajskiej
- × 1 garść floksów

PRZYGOTOWANIE BUŁECZEK:

1. Mąkę przesiewamy.
2. Do garnuszka z ciepłym mlekiem dodajemy rozkruszone drożdże, 2 łyżeczki cukru, 3 łyżki mąki i całość delikatnie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 15 minut do wyrośnięcia (rozczyń powinien podwoić swoją objętość).
3. Przygotowujemy kruszonkę. Do miski lub na blat wysypujemy mąkę, cukier puder oraz dodajemy margarynę. Całość rozcieramy dłońmi, tak aby uzyskać małe kuleczki.
4. Do szerokiej miski wbijamy jajka dodajemy żółtko, pozostałą mąkę, cukier, sól oraz wlewamy rozczyń. Mieszamy wszystkie składniki, a na sam koniec dodajemy rozpuszczoną i ostudzoną margarynę. Ciasto wyrabiamy ręką aż stanie się miękkie i elastyczne. Wówczas formujemy kulę, wkładamy do oprószonej mąką miski i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 90 minut (do momentu, kiedy ciasto podwoi swoją objętość). Kiedy to nastąpi ponownie je zagniatamy, dzielimy na 6 równych części, z których formujemy okrągłe bułeczki.
5. Bułeczki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 40 minut do wyrośnięcia. Po upływie tego czasu smarujemy wierzch roztrzpanym jajkiem z dodatkiem mleka i posypujemy kruszonką.
6. Bułeczki pieczemy w piekarniku nagrzanym do 175 stopni przez około 30 minut.

PRZYGOTOWANIE SAŁATKI:

7. 2 bułeczki przekrawamy w mniej więcej 2/3 wysokości. Do sałatki wykorzystujemy spody, które smarujemy Śniadaniową.
8. Orzechy drobno siekamy, a biały ser rozkruszamy.
9. Na rozgrzaną patelnię z 1 łyżeczką Śniadaniowej wrzucamy pokrojone na plasterki i skropione sokiem z cytryny mini banany. Smażymy je aż ładnie się zarumienią (zajmie to niecałą minutę), a następnie odwracamy i pozostawiamy na ogniu jeszcze przez kilkanaście sekund.
10. Na bułeczce układamy naprzemiennie skropioną olejem rozspankę, mini banany, jagody, orzechy i pokruszony biały ser. Całość doprawiamy odrobiną soli i skrapiamy gęstym sosem balsamicznym, a na koniec dekorujemy floksami.

